

## CAPÍTULO 8

# INFLUÊNCIAS CULTURAIS NA GASTRONOMIA PERNAMBUCANA: UM ESTUDO DOS HÁBITOS ALIMENTARES E A PADRONIZAÇÃO DE RECEITAS REGIONAIS

---

*Data de submissão: 01/08/2024*

*Data de aceite: 02/09/2024*

### **Ayla Fernanda Tavares de Lima Furtado**

UFRPE

Recife – Pernambuco

<http://lattes.cnpq.br/6869712420467185>

### **Vitória Brenda do Nascimento Souza**

UFRPE

Recife - Pernambuco

<https://lattes.cnpq.br/6822111679253379>

### **Cecília Morena Silva da Rocha**

UFRPE

Recife - Pernambuco

<http://lattes.cnpq.br/2654248428630211>

### **Ezequiel Albuquerque dos Santos**

UFRPE

Recife - Pernambuco

<https://lattes.cnpq.br/1884251857518342>

### **Thaís de Carvalho Barbosa**

UFRPE

Recife - Pernambuco

<http://lattes.cnpq.br/5297869209643949>

### **Emmanuela Prado de Paiva Azevedo**

UFRPE

Recife – Pernambuco

<http://lattes.cnpq.br/4257860689808014>

**RESUMO:** A criação da cozinha brasileira constituiu a base alimentar de cada região, esse fato se originou através do povoamento do território brasileiro, isso gerou miscigenação de raças, em que proporcionou influência marcante na cultura de cada região do Brasil. Assim, a alimentação é algo que não engloba apenas o ato de ingerir um alimento, envolve também crença e rituais. É capaz de evidenciar peculiaridades, deixando de ser apenas um ato fisiológico para ser também um ato social. Fatores culturais, nutricionais, sociais e econômicos regem o comportamento alimentar, e o seu conjunto compõe o que reconhecemos como hábitos alimentares. As diversas regiões brasileiras possuem uma identidade alimentar rica em crenças e hábitos que caracterizam a singularidade de cada cultura, a região Nordeste é muitas vezes caracterizada pelos seus ingredientes e preparações. Portanto, os estudos de receitas das preparações típicas, podem revelar um pouco dos hábitos alimentares do povo pernambucano. Dessa forma, o objetivo deste projeto de pesquisa foi estudar as receitas de preparações regionais e entender o hábito alimentar dos pernambucanos. Através do cruzamento das bibliografias pesquisadas em bases

de dados indexadas ou não foi possível encontrar na literatura analisada um total de 306 receitas, das quais 17 foram selecionadas por terem sido citadas mais de cinco vezes e serem as mais consumidas no estado de Pernambuco. Como critério de escolha das receitas, foi utilizado o quantitativo de menções nas bibliografias examinadas, que apresentaram até cinco apontamentos. Desta maneira, as receitas foram transformadas em fichas técnicas com o intuito de fortalecer a padronização na produção e as preparações foram fotografadas durante sua execução.

**PALAVRAS-CHAVE:** Preparações regionais, Alimentação, Pernambuco, Fichas técnicas, Açúcar.

## CULTURAL INFLUENCES ON PERNAMBUCO'S CUISINE: A STUDY OF EATING HABITS AND THE STANDARDIZATION OF REGIONAL RECIPES

**ABSTRACT:** The creation of Brazilian cuisine constituted the food base of each region, this fact originated through the settlement of the Brazilian territory, this generated miscegenation of races, which provided a marked influence on the culture of each region of Brazil. Thus, food is something that does not only encompass the act of eating food, it also involves belief and rituals. It is capable of highlighting peculiarities, ceasing to be just a physiological act to also be a social act. Cultural, nutritional, social and economic factors govern eating behavior, and together they make up what we recognize as eating habits. The different Brazilian regions have a food identity rich in beliefs and habits that characterize the uniqueness of each culture, the Northeast region is often characterized by its ingredients and preparations. Therefore, studies of recipes for typical preparations can reveal a little about eating habits of people from Pernambuco. Thus, the objective of this research project was to study the recipes of regional preparations and understand the eating habits of Pernambuco. By crossing the bibliographies searched in indexed databases or not, it was possible to find a total of 306 recipes in the analyzed literature, of which 17 were selected because they were cited more than five times and were the most consumed in the state of Pernambuco. As a criterion for choosing the recipes, the number of mentions in the examined bibliographies, which had up to five notes, was used. In this way, the recipes were transformed into technical sheets in order to strengthen the standardization in production and the preparations were photographed during their execution.

**KEYWORDS:** Regional preparations, Food, Pernambuco, Datasheet, Sugar.

## INTRODUÇÃO

Ao estudar os hábitos alimentares, deve-se levar em consideração os diferentes tipos de influência que uma cultura alimentar pode receber como: local, crenças, religião e até mesmo a carência de alimentos. A cozinha brasileira é formada por uma variedade de costumes e ingredientes adquiridos ainda na colonização no século XV. A herança dos hábitos indígenas, portugueses e africanos ainda pode ser observada por meio de iguarias, técnicas e culturas em todas as regiões do Brasil, apresentando variações de uma região para outra.

Segundo Cascudo (2004), cada um desses povos contribuiu de forma importante para a gastronomia do Brasil, os índios com o uso da mandioca principalmente com a farinha utilizada em pirão, mingau entre outras preparações, e também o consumo de peixes como principal proteína e alguns temperos como a pimenta. Os portugueses, com a introdução de vários insumos e alguns animais, também o açúcar e o sal das técnicas de preparação e conservação dos alimentos. Enquanto os africanos embora chegados ao Brasil como escravos também trouxeram suas técnicas e ingredientes, principalmente o coco, inhame, banana e o dendê (Martins, 2009), muito utilizado na culinária baiana.

As regiões do Brasil são conhecidas por sua diversidade cultural divergente. A cultura alimentar do Nordeste é surpreendente com sua diversidade de insumos, mistura de sabores, cores, aromas, texturas e contrastes, além disso diversas preparações são consideradas patrimônios históricos da região como os bolos de Rolo e Souza Leão do estado de Pernambuco e acarajé da Bahia (Souza, 2020).

Segundo a Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018 (IBGE, 2020), foi possível entender o Consumo alimentar médio per capita (g/dia) na Região Nordeste, dentro dessa análise os alimentos que obtiveram maior destaque foram: arroz, feijão, café, sucos, aves, refrigerantes, sopas e caldos, carne bovina, milho e preparações à base de milho, preparações à base de macarrão e entre outros. Ainda se observou que os alimentos in natura têm um consumo muito baixo, causando deficiência de minerais e vitaminas.

No sertão, a alimentação básica consiste em milho (fonte energética); leite e derivados em pequena quantidade; feijão; tubérculos e carne em quantidade bastante reduzida. Utiliza-se muito mel e rapadura em substituição ao açúcar. Um alimento típico do sertanejo é o cuscuz, de origem árabe (hous-krous), que utiliza farinha de milho no lugar da farinha de trigo. Esta área é chamada de “polígono das secas” devido ao clima semiárido tropical seco (Djiliah et al., 2002).

No estado de Pernambuco, a elaboração dos doces veio com a forte influência da cultura canavieira, que possibilitou a invenção de vários doces que consolidaram a gastronomia de Pernambuco, como por exemplo rapadura, pudins, bolos, doces e licores de frutas. Dessa forma, a cultura do açúcar foi tão perceptível que esteve associado à formação da sociedade pernambucana. Segundo Nunes e Zegarra (2014), o açúcar representa muito mais do que um simples ingrediente: é o símbolo de crescimento e prosperidade da sociedade pernambucana, além disso os doces e quitutes pernambucanos refletem o esplendor e a abundância do açúcar nestas terras que até hoje servem de palco para o seu desenvolvimento.

Além do açúcar a culinária pernambucana possui uma diversidade de ingredientes e preparações que são encontrados na mesa dos pernambucanos como o cuscuz, carne de sol, macaxeira, batata doce e tapioca, além do milho utilizado para preparar mungunzá, canjica e pamonha, preparações características da época junina. Outras comidas típicas da cozinha pernambucana encontradas em restaurantes da região, principalmente dos mercados públicos do Recife (capital do estado) são a buchada de bode, mão de vaca, arrumadinho, sarapatel e o cozido (Oliveira & Silva, 2020).

Outros ingredientes muito importantes são as frutas que são utilizadas em sucos, geleias, compotas e doces. O coco também entra em uma diversidade de receitas, tanto doces quanto salgadas, que firmam a culinária desse estado. Não podemos esquecer ainda da mandioca, um insumo utilizado em tapiocas, beijus e pode ser cozida ou frita. Temos a grande utilização de carnes bovinas e caprinas, em que se consomem não somente as partes ditas como nobres, mas também os miúdos, chegando algumas receitas a levar o sangue do animal, como a galinha de cabidela ou o doce sertanejo chouriço, cujo principal ingrediente é o sangue de porco.

São inúmeras as razões que envolvem a escolha de alimentos de uma determinada população, na maioria das vezes, estas razões estão associadas a fatores culturais, nutricionais, sociais e econômicos, e regem o comportamento alimentar. Contudo, a importância ou a ordem de cada um destes até o momento não foi estabelecida, e o seu conjunto compõe o que reconhecemos como hábitos alimentares (Bleil, 1998).

A origem das receitas está diretamente ligada aos habitantes, à colonização, ao povoamento e à alocação de mão-de-obra necessária das terras brasileiras, nada mais do que a tríade que constituiu inicialmente a cultura do país, ou seja, a união dos três povos. E com o tempo foi criada a necessidade da realização das receitas e dos sabores já conhecidos dessas pessoas que chegaram ao Brasil. Mas alguns ingredientes não conseguiam ser viáveis para a distância percorrida, nas navegações, então foi preciso que esses povos se adaptassem e substituíssem os ingredientes dessas localidades por insumos regionais e os lusos foram os que mais fizeram parte dessa situação. Isso está ligado a questões sazonais e de disponibilidade de cada região, fator que melhorou e desenvolveu a gastronomia do Brasil. Com base nesse contexto, é possível afirmar que Nunes e Zegarra (2014) citam Freyre (1966, p.53) no momento da menção da escassez de insumos europeus nas terras brasileiras: “Tudo faltava: carne fresca de boi, aves, leite, legumes, frutas; e o que aparecia era da pior qualidade ou quase em estado de putrefação”. Ou seja, foi necessária a mudança dos ingredientes europeus para os típicos das regiões.

Então com a criação de novas preparações foi possível desenvolver receitas, que são formas práticas de passar as informações fundamentais para a execução do prato, mas existe um problema com relação à padronização das receitas, pois cada pessoa costuma utilizar uma medida caseira diferente, fator que dificulta a uniformidade nas quantidades. E para sanar essa situação nos serviços de alimentação foram criadas Fichas Técnicas de Preparo (FTP), no qual segundo Albuquerque (2021) auxiliam na organização, ingredientes a serem utilizados, padronização das quantidades, levantamento de custos consumos per capita, peso bruto (PB), fator de cocção (FC), peso líquido (PL) e rendimento. A ficha técnica conta, ainda, com técnicas de preparo, rendimento, porções, utensílios, equipamentos a serem utilizados e pode conter fotos, mas é opcional. Segundo Souza (2008) as FTP's são instrumentos gerenciais de apoio operacional, ou seja, as fichas técnicas vieram para facilitar a produção de alimentos.

As fichas técnicas de preparo são ferramentas que entraram nos serviços de alimentação, para agirem junto da gestão dos estabelecimentos, dessa forma o controle é efetivo em cima dos gastos, dos lucros nos produtos oferecidos e na realização do preparo pelos funcionários da cozinha, isso é um fator decisivo no crescimento da empresa e no modelo de gerenciamento dos serviços de A&B. Assim, é possível afirmar que com a utilização de FTP's o desperdício é evitado, a qualidade das preparações é mantida, a padronização tanto das quantidades quanto da elaboração e reprodução dos pratos, são visíveis no negócio.

Sendo assim, o objetivo dessa pesquisa foi estudar as receitas de preparações regionais e entender o hábito alimentar dos pernambucanos, além de reproduzir e desenvolver as fichas técnicas das principais receitas mais mencionadas com o intuito de fortalecer a padronização na produção.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

Para o desenvolvimento do trabalho foi realizado um levantamento bibliográfico sobre preparações regionais. Foram utilizadas fontes bibliográficas básicas (livros, capítulos de livros, artigos acadêmicos de revistas indexadas ou não) e fontes bibliográficas complementares (jornais e revistas gastronômicas). É importante destacar, ainda, que ocorreu um levantamento de campo, em que foram visitadas bibliotecas da região metropolitana do Recife. Dessa forma, é preciso dar ênfase para os livros pesquisados e usados com base para retirar as receitas e serem realizadas as fichas técnicas, só que duas obras foram usadas com mais frequência: História dos sabores pernambucanos, da autora Maria Leticia Monteiro Cavalcanti e a obra Comida & Tradição: receitas de família, da autora Nininha Carneiro da Cunha. Além dos livros considerados foi utilizada a pesquisa Pernambuco – Panorama Cultural do Estado (2005), feita pela Secretária da Educação e Cultura de Pernambuco, através da FUNDARPE (Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco), junto com a Secretária de Planejamento, com o órgão Condepe/FIDEM (Agência Estadual de Planejamento e Pesquisas de Pernambuco), em que pegaram a divisão do estado de Pernambuco: Mata Norte, Mata Sul, Agreste Setentrional, Agreste Central, Agreste Meridional, Sertão de Itaparica, Sertão do Moxotó, Sertão Araripe, Sertão do Pajeú, Sertão do São Francisco, com exceção da Região Metropolitana e assim foram mapeadas as expressões culturais do estado.

E através desta busca, as preparações regionais foram organizadas em um ranking de citações bibliográficas, as que apresentaram até cinco menções nos livros, foram utilizadas como base para o desenvolvimento dessa pesquisa. E a partir dessa organização de menções, as receitas foram estruturadas para serem incluídas em um catálogo de fichas técnicas e fotografia. E assim, foram reproduzidas e fotografadas para elaboração de um catálogo de receitas regionais, no laboratório de gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em toda literatura analisada foi possível entender que os hábitos alimentares constituem basicamente uma fórmula que envolve os seguintes fatores: cultura alimentar da região, sazonalidade dos insumos, disponibilidade dos ingredientes, sensibilidade do paladar, influência históricas e também recursos financeiros dos consumidores. Dessa forma, observou-se que isso está diretamente ligado às preparações e insumos regionais, que configuram os hábitos alimentares dos pernambucanos.

A mandioca, o milho, a carne de sol, a carne de bode, miúdos, doces e queijos foram os insumos mais encontrados e que estão comumente presentes na gastronomia pernambucana em consequência da influência de diversas culturas, e principalmente por serem alimentos que são substanciosos e que agradam a todo paladar. Considerando a pesquisa executada, foram obtidos como resultados 306 receitas, das quais 17 estavam acima de 5 menções e foram escolhidas para a representação do hábito alimentar Pernambucano.

Os ingredientes encontrados nas literaturas foram ordenados segundo o número de menções observados durante a pesquisa como pode ser visto no quadro 1. Em seguida, para a reprodução desses pratos foram desenvolvidas as fichas técnicas que auxiliam na padronização das medidas, fator essencial para a substituição das medidas caseiras que dificultam a precisão dos pratos.

RECEITAS	NÚMERO DE MENÇÕES
Buchada	11
Carne de Sol	10
Sarapatel	8
Baião-de-Dois	7
Bode Assado	7
Mungunzá	7
Canjica	6
Doce de Leite	6
Mão-de-Vaca	6
Pamonha	6
Beiju	5
Bolo de Milho	5
Doce de Goiaba	5
Galinha de Capoeira	5
Queijo Coalho	5
Queijo Manteiga	5
Tapioca	5

Quadro 1. Receitas e números de menções

Fonte: Albertim (2008); Castanho (2013); Cavalcanti (2010); Cunha (2002); Japiassu (2004).

A preparação mais citada nas diferentes literaturas foi a buchada (quadro 1) no qual foi mencionada 11 vezes. A buchada, um prato típico na região do Nordeste do Brasil, produzido a partir das vísceras comestíveis como coração, rins, fígado, pulmões, intestinos e rúmen de caprinos e ovinos (Pessoa *et al.*, 2018), além desses ingredientes, a receita da buchada também utiliza o sangue do animal, assim como outras preparações como o sarapatel. Desta forma, na figura 1 é possível observar a buchada reproduzida e na figura 2 a ficha técnica que foi desenvolvida durante a pesquisa contendo todas as informações necessárias para que sejam reproduzidas de forma padronizada.



Figura 1. Buchada reproduzida de acordo com as receitas encontradas na literatura.

Fonte: Autoria Própria

FOTO							Quantidade de Porções: 2		
Título: Buchada									
Cunha, N.C da. – Comida & Tradição: Receitas de famílias -									
Recife: Ed. da Família, 2002.									
Ingredien-tes	Per capita			Quantida-de Total	Unidade de medida	Medida caseira	Preço (R\$)		Valor Nutritivo
	PB	PL	FC				Unitário	Total	
Buchada completa	1000	1000	1	1000	g	01 buchada	35	35	
Limão (caldo)	100	100	1	100	ml	05 limões	0,46	2,3	
Carne de carneiro ou bode	250	250	1	250	g	-	26,06	26,06	
Tomate	177	171	1,03	177	g	02 tomates	0,31	0,62	

Cebola	185	172	1,07	185	g	02 cebolas gdes	0,49	0,98	
Coentro	-	-	-	01/mar	-	Maço	0,62	0,62	
Cebolinha	-	-	-	01/mar	-	Maço	0,46	0,46	
Alho	7	5	1,4	7	g	05 dentes	0,08	0,4	
Pimenta do reino	1	1	1	1	g	01 col. café	0,15	0,15	
Cominho	1	1	1	1	g	01 col. café	0,017	0,017	
Louro	0,05	0,05	1	0,05	und	01 folha	0,0015	0,0015	
Vinagre	25	25	1	25	ml	05 col. sopa	0,069	0,069	
Colorau	8	8	1	8	g	01 col. sopa rasa	0,085	0,085	
Extrato de tomate	15	15	1	15	g	01 col. sopa	0,091	0,091	
Sal	-	-	-	QB	-	-	-	-	

#### Técnicas de Preparação:

##### Pré-preparo:

- Lavar muito bem os miúdos, cabeça, pés e tripas, com cuidado especial para tripas e buchos. Raspar, limpar, esfregar bastante limão e deixar repousar por meia hora;
- Lavar tudo com água e depois com água fervente;
- Enrolar as tripas nos mocotós;
- Cortar bem miúdo o fígado, o sangue, o rim e o coração. Temperar e reservar.

##### Preparo:

- Depois de o sarapatel pronto retirá-lo do fogo, deixar esfriar e encher o bucho e fechá-lo, costurando-o;
- Em uma panela funda, colocar o bucho e temperar com tomate, cebola, cebolinha, o alho espremido, a pimenta-do-reino, o cominho, o louro, o vinagre, o colorau, o extrato de tomate e o sal;
- Levar ao "fogo lento", com a panela tampada, para refogar bem;
- Quando começar a secar a água que juntou dos temperos, acrescentar mais água, aos poucos, até cobrir toda a buchada. Conservar sempre o mesmo nível de água, a fim de ficar bastante caldo, para fazer o pirão. Leva aproximadamente 1 h para cozinhar.
- Depois de cozida, provar o sal;
- Retirar as carnes para os pratos com o auxílio de uma escumadeira e coar o caldo para o pirão.

Obs.: A autora observa que "se o animal for abatido em casa, os miúdos serão aferventados, antes de cortar".

#### Fator de cocção:

#### Porção

#### Rendimento (g)

#### CUSTO (R\$)

**Total:**

**Per capita:**

**Total**

**Per capita**

**1.180**

**590**

**66,88**

**33,44**

#### UTENSÍLIOS

- Placa de corte
- Prato para servir
- Panela
- Faca
- Bowl
- Colher
- Balança

Figura 2. Ficha técnica da buchada desenvolvida durante a pesquisa.

Fonte: Autoria Própria

Além de ser uma iguaria tradicional encontrada tanto nas mais sofisticadas alto cozinhas, quanto em pequenos bares e restaurantes, a buchada apresenta grande valor comercial por ser um subproduto que representa de 15 a 20% do peso do animal no abate (Embrapa, 2020).

Assim como a buchada, a carne de sol é amplamente encontrada em diversos estabelecimentos comerciais espalhados pela região Nordeste. De acordo com o Quadro 1, foi a segunda preparação mais citada com 10 menções. Dessa forma, a carne de sol é um alimento que fortalece a economia local, pois gera renda e empregos, promovendo o crescimento da região (Pontes, 2020).

Através da reprodução das preparações foi possível observar uma correlação entre as receitas mais encontradas e os ingredientes em comum mais citados dentre os preparos, como pode ser visto no quadro 2. Como resultado foram obtidos 45 ingredientes que são apontados entre as receitas, em que apenas 14 ingredientes entraram no quadro, pois foram selecionados os produtos que apresentassem no mínimo 4 menções. Com isso, observou-se que o sal e o açúcar foram os principais ingredientes presentes nas preparações, sendo mencionados 13 e 8 vezes respectivamente. Lins *et al.* (2015) afirma que o coentro é uma das hortaliças mais usadas nas preparações no Norte e Nordeste brasileiro. Isto é confirmado com a pesquisa quando verificou-se que no grupo das hortaliças citadas (quadro 2), o coentro foi um dos ingredientes encontrados, junto com o alho que apresentou maior número de menções deste grupo (6), seguindo do cebolinho e coentro (4).

INGREDIENTES	NÚMEROS DE MENÇÕES
Sal	13
Açúcar	8
Cebola	7
Alho	6
Coco	5
Extrato de tomate	5
Limão	5
Manteiga	5
Pimenta do reino	5
Tomate	5
Vinagre	5
Cebolinho	4
Coentro	4
Cominho	4

Quadro 2 – Ingredientes e menções

Fonte: Albertim (2008); Castanho (2013); Cavalcanti (2010); Cunha (2002); Japiassu (2004).

Ao analisar a pesquisa intitulada Pernambuco – Panorama Cultural do Estado (2005) foi possível relacionar uma parte muito importante da cultura, a gastronomia das regiões pernambucanas, em que foram subdivididas em seus respectivos municípios. E assim observou-se quais os insumos e preparações que ressaltam o hábito alimentar dos habitantes como a mão de vaca, buchada e comidas de milho na região da Mata Norte; a buchada, mão de vaca e carne de sol na Mata Sul; a buchada, o bode, a carne de sol e mão de vaca no Agreste Setentrional; a buchada, o sarapatel, comidas de milho, beiju no Agreste Meridional; a buchada, carne de sol, o bode, no Agreste Central; buchada e baião de dois no Sertão Central; a buchada, baião de dois e bode no Sertão de Itaparica; a buchada, baião de dois, comidas de milho, queijo coalho e doce de leite no Sertão do Araripe; bode e doce de leite no Sertão do Moxotó; bode, buchada, comidas de milho, baião de dois no Sertão do Pajeú; buchada, bode, baião de dois, doce de leite no Sertão do São Francisco.

Por outro lado, durante a pesquisa observou-se que em algumas regiões o consumo de outros alimentos também podem ser encontrados. Desta forma, na cidade de Barreiros, Rio Formoso, São José da Coroa Grande e Tamandaré na Mata Sul, e nas cidades de Goiana e Timbaúba, na Mata Norte, começam a aparecer peixes e frutos do mar na alimentação. Enquanto no Sertão de Itaparica, nas cidades de Itacuruba e Petrolândia também há presença de peixes.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A gastronomia pernambucana é rica em sua diversidade de preparações e ingredientes, que combinam as principais influências dos alimentos introduzidos pelos colonizadores. Assim, a pesquisa permitiu a possibilidade de entender os hábitos alimentares dos pernambucanos através das diferentes preparações encontradas na literatura.

Neste projeto, foram reproduzidas apenas as receitas mais citadas, demonstrando também os principais ingredientes utilizados. Um fator interessante observado foi o reaproveitamento dos alimentos em algumas receitas, que utilizam as vísceras de animais, como na buchada e no sarapatel. O desenvolvimento das fichas técnicas realizadas no estudo favorece a reprodução das receitas de maneira padronizada, independentemente do local onde sua produção seja efetuada.

## REFERÊNCIAS

- ALBERTIM, B. **Recife - Guia prático, histórico e sentimental da cozinha de tradição**. 1. ed. Recife: 2008.
- ALBUQUERQUE, M. C. F. **Ficha Técnica: Como calcular preços e reduzir custos na venda de alimentos**. Cuiabá-MT. 2021.
- BLEIL, S. I. **O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil**. Cadernos de Debate. Vol. VI; 1998. p. 1-25.
- BRASIL, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.
- CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Global, 2004.
- CASTANHO, T. **São Paulo Cozinha de Origem**. São Paulo: Publifolha, 2013.
- CAVALCANTI, L. **História dos sabores pernambucanos**. Recife: Editora Bagaço, 2007.
- CAVALCANTI, M. L. M. **História dos sabores pernambucanos**. 3. ed. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2010.
- Cozinha Regional Brasileira: Pernambuco**. São Paulo: Editora Abril, 2012.
- CUNHA, N. C. da. **Comida & Tradição: Receitas de famílias**. Recife: Ed. da Família, 2002.
- DJILIAH, C. A. M.; SOUZA, A. P.; HARDT, P. P. **Brasil Alimentos - Nº 15 - Agosto de 2002. Consumo. Hábitos alimentares**.
- EMBRAPA. **Processamento industrial da buchada e dobradinha**. Sobral, CE, 2020.
- FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**. 24. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966. p. 53.
- FUNDARPE. CONDEPE/FIDEM. **Pernambuco – Panorama Cultural do Estado**. Recife, 2005.
- JAPIASSU, M. **Danado de Bom**. São Paulo: Novalexandria, 2004.
- LINS, H. A., *et al.* **Análise Germinativa de Sementes Comerciais de Coentro (*Coriandrum sativum* L.) no município de Serra Talhada - PE**. Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável, vol. 10, n.º 2, junho de 2015, p. 05–07. Disponível em: <[www.gvaa.com.br](http://www.gvaa.com.br)>. DOI: <https://doi.org/10.18378/rvads.v10i2.3674>.
- MARTINS, U. M. O. **A Gastronomia Portuguesa no Brasil: Um roteiro de turismo cultural**. 2009. 236 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Gestão e Planejamento em Turismo, Departamento de Economia, Gestão e Engenharia Industrial., Universidade de Aveiro, Aveiro, 2009.
- NUNES, P. B. B.; ZEGARRA, M. del C. C. P. **Sobremesas: de Portugal a Pernambuco**. Contextos da Alimentação, Recife, v. 3, n. 1, p. 50-62, dez. 2014.

OLIVEIRA, T. M.; SILVA, G. B. L. **Expressões da Cultura Alimentar Pernambucana no Mercado da Boa Vista em Recife/PE**. Ed. Equatorial. v. 7, 2020. DOI: <10.21680/2446-5674.2020v7n12ID16284>.

PESSOA, R. M., *et al.* **Percepção do consumidor de carne ovina e caprina no município de Olho d'Água – PB**. Pubvet, vol. 12, n. 05, maio de 2018. DOI: <https://doi.org/10.22256/pubvet.v12n5a96.1-6>.

PONTES, E. P. de. **Análise de Viabilidade do Registro de Indicação Geográfica (IG) Para a Carne de Sol de Picuí-PB**. Dissertação (Mestrado) - Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba. Campina Grande, 2020.

SOUZA, F. M. de. **Controle de produção de resíduos em uma unidade de alimentação e nutrição em um hotel de grande porte: a importância do nutricionista no processo**. 2008. 19 f. Monografia (Especialização) - Curso de Gastronomia e Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2008.

SOUZA, E. **Conheça os alimentos considerados patrimônio histórico**. 2020. Acesso em: 06/06/2023. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/sabores/conheca-os-alimentos-considerados-patrimoniohistorico/158585/>.